



Hochzeitpauschalen

„Die Erfahrung lehrt uns, dass die Liebe nicht darin besteht, dass man einander ansieht, sondern dass man gemeinsam in die gleiche Richtung blickt“

Antoine de Saint-Exupery

Planen Sie Ihre Hochzeit im Gütersloher Brauhaus und wir begleiten Sie vom ersten Gespräch bis zum schönsten Tag in Ihrem Leben.





Ganz nach Ihren Wünschen...

Um Ihren Tag so perfekt wie möglich zu gestalten, können wir Ihre individuellen Wünsche in unsere Hochzeitspauschalen einfließen lassen. So können wir bei einem persönlichen Gespräch Ihr Essen und Ihre Getränke berücksichtigen und kalkulieren.

Grundsätzlich fassen wir alle Absprachen zusammen und unterbreiten Ihnen ein für Sie passendes Angebot.

Unsere Pauschal- Angebote umfassen folgende Leistungen:

- Aperitif
- Buffet laut Angebot
- Softgetränke, Gütersloher Pilsener und Spezial Dunkel oder ein Bier Ihrer Wahl
 - König Ludwig Weizenbier und Weizenbier alkoholfrei
 - Digestive gemäß Absprache
 - Kaffeebuffet
 - Raummiete und Endreinigung
 - Buffetausschilderung
 - Stuhlhussen
 - Bedienung von Veranstaltungsbeginn 9 Stunden
- auf Wunsch bringen wir Sie (2 Personen) nach der Veranstaltung nach Hause oder in das gebuchte Hotel (Umkreis von 10 km)

Extras:

- Getränkeabrechnung nach Verzehr ab 3:00 Uhr (Liter- Preise)
 - Menükarten
 - Serviceleitung ab 3:00 Uhr
 - Servicekraft ab 3:00 Uhr

Mitternachts- Snacks

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettentchen

Käsevariation mit Baguette und Butter

Spiegeleier frisch aus der Pfanne
mit Landbrot, Gewürzgurken und Butter

zzgl. Landschinken

Gerne servieren wir Ihnen und Ihren Gästen unsere Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee oder Espresso (Berechnung nach Verzehr)

Buffet A

Hochzeitssuppe
mit Markklößen und Gemüse
(am Tisch serviert)

Tomate- Mozzarella
mit Basilikum- Pesto

Sylter Matjesfilets
mit Apfel- Zwiebelrahm

Landschinken
an Melonenspalten

Saisonales Salatbuffet
mit Dressings zur Wahl

Filet von der Poulardenbrust
in Kräuterrahm

Medaillons vom Jungschwein
in grüner Pfefferrahmsauce

Spaghetti- Rucola
mit getrockneten Tomaten

Feines Gemüse vom Markt
mit gebräunter Butter

Risoleékartoffeln, Tagliatelle

Am Buffet in Weckgläsern serviert

Creme von dunkler Schokolade
mit Schlagrahm

Bayerische Creme
mit Himbeer- und Mangomark

Zur späten Stunde:

Currywurst mit ofenfrischem Baguette

Getränke

Empfang

Prosecco, Prosecco- Cassis,
Prosecco – Orangensaft, Orangensaft

Grauburgunder, Weißwein
Dornfelder, Rotwein

Gütersloher Pilsener hell und dunkel
König- Ludwig Weizenbier

Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft
Apollinaris Selection

Ramazzotti, Obstler, Saure Kirsche,
Jim Beam, Bacardi

Kaffeebuffet

Pauschale gültig
ab 18:00 Uhr - 3:00 Uhr

(Buchbar ab 50 Personen)



Buffet B

Hochzeitsuppe
mit Markklößen und Gemüse
(am Tisch serviert)

Tomaten- Mozzarella
mit Basilikum- Pesto

Variation von Räucherfischen
Lachs, Forelle und Heilbutt

Anti - Pasti
Gegrilltes Gemüse in Olivenöl mariniert

Garnelen im Kartoffelnest
mit Sweet- Chili- Sauce

Saisonales Salatbuffet
mit Dressings zur Wahl
und ofenfrischem Baguette

Filet von der Poulardenbrust
„Waldonaiser Art“
mit Tomaten und Fetakäse überbacken

Geschmorte Rinderhüfte
mit geschwenkten Pfifferlingen
in Barolosauce

Zanderfilet vom Grill
in leichter Dill- Rahmsauce

Feines Gemüse vom Markt

Butterkartoffeln, Spätzle, Krokette

Am Buffet in Weckgläsern serviert

Mousse au chocolate
mit karamellisierten Mandeln

Mascarpone- Creme
mit 2erlei Fruchtmark

Limetten-
oder

Cappuccinocreme
mit Schlagrahm

Zur späten Stunde:

Currywurst mit ofenfrischem Baguette

Getränke

Empfang

Prosecco, Prosecco – Orangensaft,
Prosecco mit Cassis, Hugo

Grauburgunder, Weißwein
Merlot, Rotwein
Spätburgunder Weissherbst, Rose

Gütersloher Pilsener hell und dunkel
König- Ludwig Weizenbier

Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft
Apollinaris Selection

Williams Birne, Jim Beam, Bacardi,
Grappa, Ramazzotti,
Feine Fruchtspirituosen

Kaffeebuffet

Pauschale gültig
ab 18:00 Uhr bis 3:00 Uhr

(Buchbar ab 50 Personen)